

Análise da importância de oficinas culinárias na aprendizagem de alunos de graduação da Universidade Federal de Viçosa

Ana Félix de Magalhães, Ceres Mattos Della Lucia (Orientadora), Laura Soares Fraga, Keveni Vitória dos Santos Nazário, Amanda Késsila de Matos Santos, Isabelle Nunes Viana

ODS3: Dimensões Sociais

Ensino

Introdução

A aprendizagem é o processo pelo qual a pessoa adquire conhecimento. Para que ela ocorra de forma eficaz, existem diferentes tipos de métodos que auxiliam o indivíduo a concentrar, absorver, processar e reter novas informações. Sabe-se que, em um ciclo de aprendizagem, as atividades práticas são de extrema importância para concretizar o conteúdo

Objetivos

O presente estudo teve como objetivo avaliar a receptividade e a percepção de estudantes sobre oficinas culinárias promovidas pelo PET Nutrição da Universidade Federal de Viçosa.

Metodologia

As atividades contaram com a participação de estudantes do curso de Nutrição e incluíram três oficinas principais: “Leites Vegetais”, “Gastronomia Hospitalar” e “Recepção dos Calouros”. A primeira foi aberta ao público, enquanto as demais foram direcionadas a estudantes do curso. Todas as oficinas foram promovidas pelo Programa de Educação Tutorial em Nutrição (PET NUT). Ao final, foram coletados *feedbacks* por meio da plataforma *Google Forms* e também via oral.

Resultados

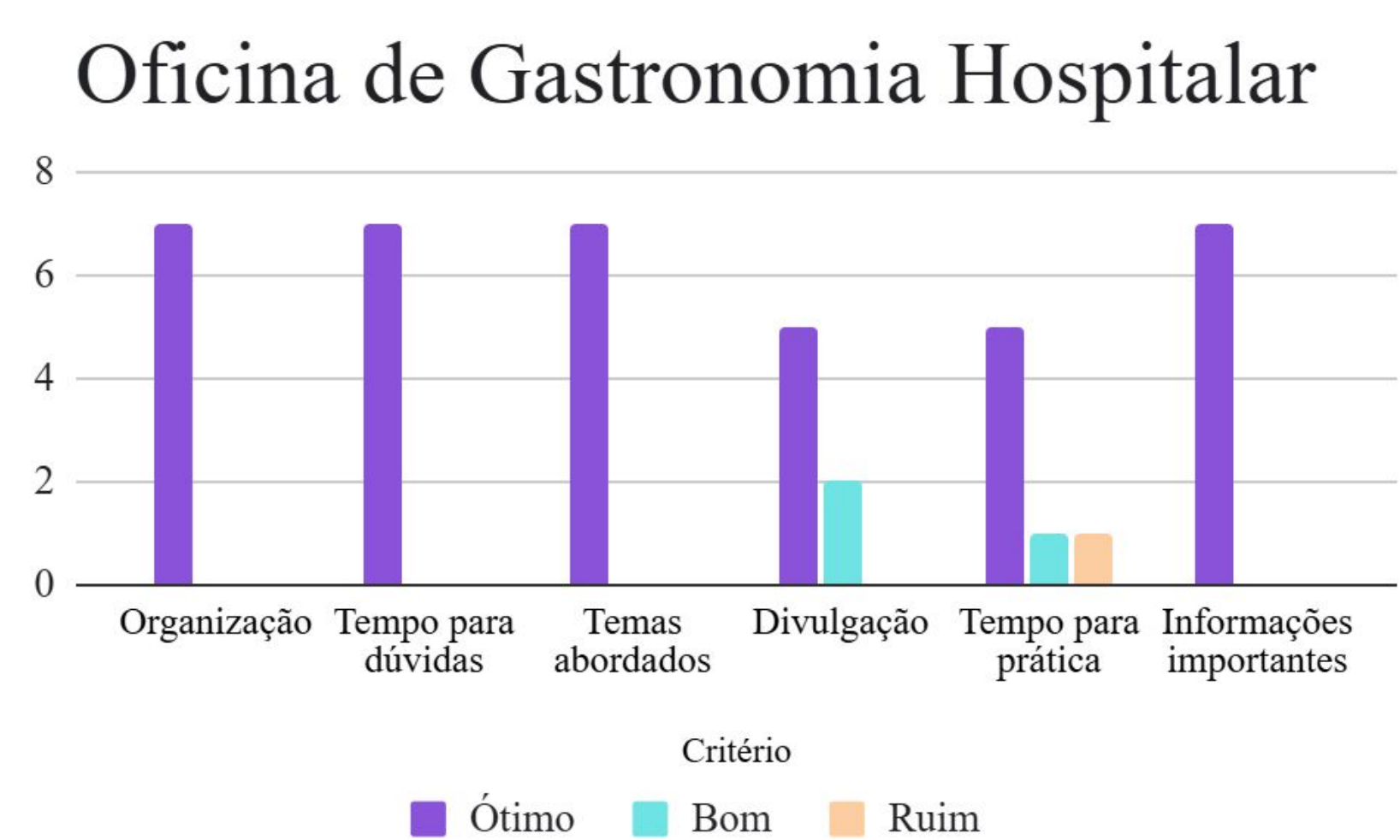
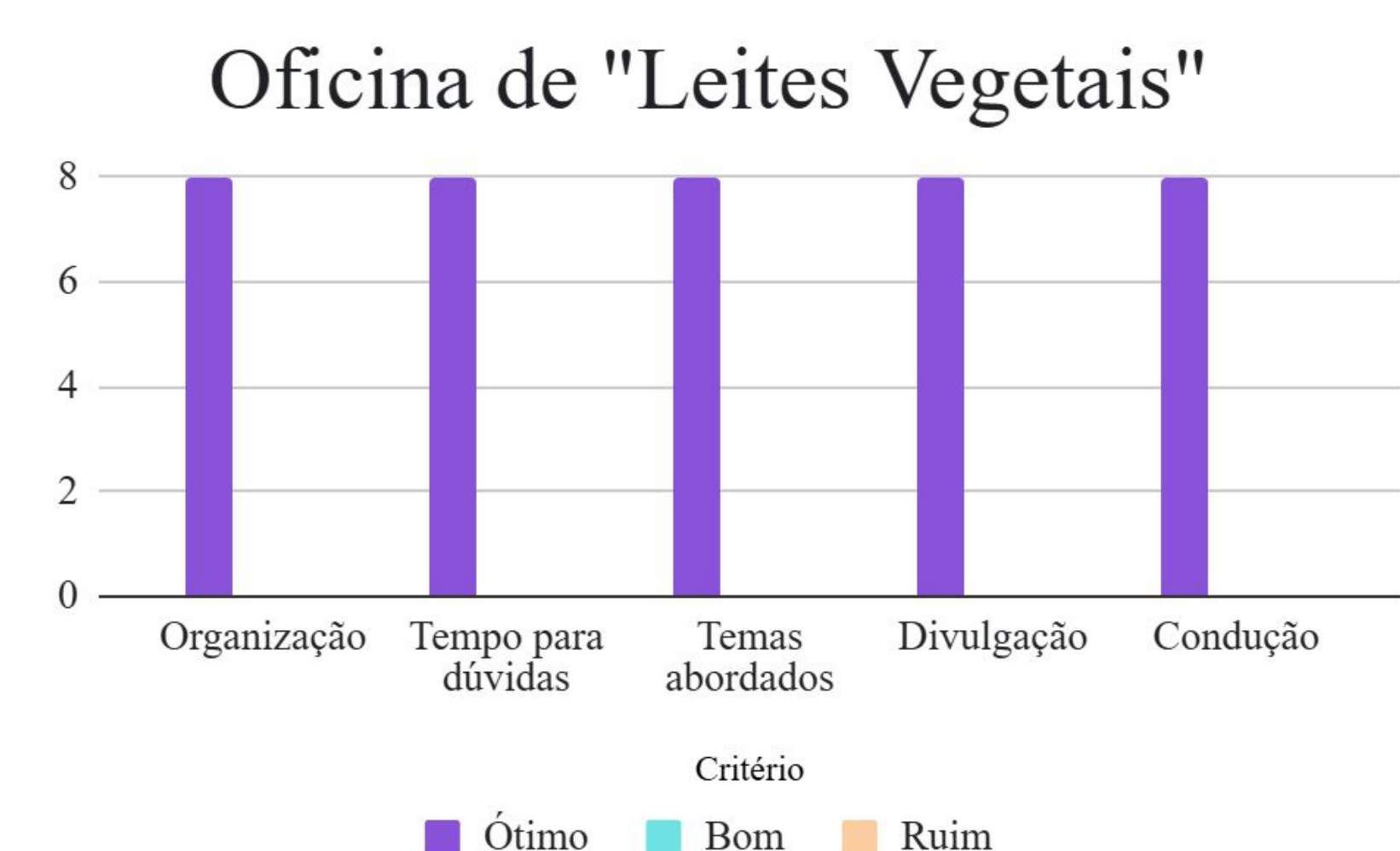
A “Oficina de Leites Vegetais” teve como foco apresentar os benefícios, o preparo e as aplicações dos leites de aveia e coco, com ênfase em alternativas para pessoas com restrição ao leite de vaca ou que buscam opções mais sustentáveis. Os comentários elogiaram a criatividade e a disponibilização do conteúdo. Já a “Oficina de Gastronomia Hospitalar” abordou aspectos teóricos e práticos sobre dietas hospitalares e contou com a presença de duas professoras do Departamento de Nutrição e Saúde. Entre as sugestões para melhorias da oficina, destacaram-se o desejo de maior tempo para a oficina e mais interação nas práticas.

Apoio Financeiro



Por fim, a “Oficina de Recepção dos Calouros” teve como objetivo ensinar técnicas básicas de preparo de alimentos como arroz, feijão e frango desfiado, considerando que, para muitos estudantes, a vida universitária é a primeira experiência fora de casa.

Figura 1. *Feedback* a respeito de oficinas culinárias promovidas pelo PET Nutrição.



Conclusões

Conclui-se que as oficinas apresentaram boa receptividade e foram bem avaliadas quanto à organização, aplicabilidade e tempo destinado, evidenciando seu potencial como estratégia didática complementar.

Bibliografia

MOREIRA, M. A. Teorias de Aprendizagem. Editora Pedagógica e Universitária Ltda., São Paulo, 1999.